



Recept

Hjort- eller rådjurs filé med hallonvinägersås

FÖR 4 PERSONER

700g biff av hjort eller rådjur

250 g hallon

1,5 msk hallonvinäger

60g smör

500g skalade jordärtskockor

en ask krasse

½ dl finhackad charlottenlök

salt och peppar

TILLAGNING:

1. Sätt ugnen på 75 grader.
2. Bryn biffen runt om i lite smör i en stekpanna, flytta sedan köttet till en form och stek i ugnen till en innertemperatur på 60 grader.
3. Koka skockorna mjuka och kör dem i en matberedare med lite salt och vitpeppar. Tillsätt 30 g smör, smaka av.
4. Fräs löken i lite smör tillsätt 200 g av hallonen, hallonvinäger och en deciliter buljong.
5. Koka i fem minuter och sila ifrån kärnor och lök och vispa in resten av smöret, smaka av.
6. Skär upp köttet och servera, krydda med krasse eller annan kryddört.

SERVERINGS TIPS:

Vinförslag:

Saintsbury Garnet Pinot Noir, Kalifornien USA, 164 kr 23051